



+++ kurz notiert +++ „Roter Hahn“ +++ kurz notiert +++

Gänseeier, Sterneküche, Tierbabys: Frühling in Südtirol



Diese Eier kommen „Gans“ groß raus. Nicht im Frühling, sondern in den ruhigen Wintermonaten kam Beatrix Hohenegger aus dem Südtiroler Vinschgau die Idee für ihr ungewöhnliches Hobby. Dennoch sind die verzierten Eier ihrer sechs Graugänse gerade zur Osterzeit beliebt. Auf Wunsch ritzt die Bäuerin auch persönliche Widmungen in die robuste Schale. „Der Druck darf weder zu gering noch zu groß sein, Unregelmäßigkeiten fallen sofort auf“, erklärt sie. Viel

Übung, vor allem aber eine ruhige Hand und Geduld seien notwendig, um die Muster und Sprüche auf den Eiern zu verewigen – die übrigens doppelt bis dreimal so groß sind wie die von Hühnern. Besuchern zeigt Beatrix Hohenegger nach telefonischer Vereinbarung gern ihre Werkstube am Gamsegghof in Langtaufers auf 1.920 Metern und Mitglied der Südtiroler Marke „Roter Hahn“. Auch bei seiner vierten Säule „Bäuerliches Handwerk“ garantiert das Qualitätssiegel die Einhaltung nachhaltiger Kriterien. So müssen alle verarbeiteten Materialien zu 100 Prozent auf einem Südtiroler Bauernhof „gewachsen“ sein – entsprechend stammen die Eier ausschließlich von den eigenen Gänsen des Gamsegghofs. Infos und Broschüren-Download unter www.roterhahn.it

Foto (download): Viel Fingerspitzengefühl braucht Bäuerin Beatrix Hohenegger vom „Roter Hahn“-Mitglied Gamsegghof im Vinschgau/Südtirol, um die Eier ihrer Gänse in kleine Kunstwerke zu verwandeln. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle



Wie ein Sternekoch sich seine Zutaten „erläuft“. Die Grundlage eines jeden Gourmetgerichts sind hochwertige Zutaten. Deshalb ist auch nicht verwunderlich, dass Chris Oberhammer, Chefkoch und Inhaber des Restaurants Tilia in Toblach, besonderen Wert auf die Herkunft seiner Ingredienzen legt. Und wo sind diese frischer und geschmackvoller zu bekommen als bei den bäuerlichen Herstellern der „Roter Hahn“-Qualitätsprodukte? So war die Idee einer kulinarischen Reise geboren, in deren Mittelpunkt nicht die Gerichte selbst, sondern vor allem deren Herkunft und Erzeuger stehen. Bei der Mons Live Tour 2022 legt der Michelin-Stern-Träger gemeinsam mit dem italienischen Ex-Marathonläufer Gianni Poli von 1. bis 9. April 2022 von Toblach/Dolomiten bis Gardone Riviera am Gardasee 300 Kilometer zu Fuß zurück. Den Spezialitäten auf der Spur besuchen sie Direktvermarkter (Beerenhof, Fasslerhof, Santerhof, Unterhölzlhof,

Kraidlhof) und übernachten auf idyllischen Urlaubs-Bauernhöfen (Oberbinder, Weingut Schmid Oberrautner, Kraidlhof) der Südtiroler Marke. Verarbeitet werden die kulinarischen Funde im Rahmen von Kochabenden, zum Teil vor Live-Publikum. Den gesamten Lauf verfolgen Feinschmecker und Sportfans mit gutem Hunger live auf Instagram @mons_tilia und facebook.com/monslivetilia. www.roterhahn.it

Foto (download): Im Rahmen des Events MonsLive erlaufen sich Sternekoch Chris Oberhammer (vorn) und Ex-Marathonläufer Gianni Poli kulinarische Erlebnisse in ganz Südtirol bei den bäuerlichen Direktvermarktern der Marke „Roter Hahn“. Bildnachweis: NewsEventicomo PR



Kuschelstunden und Stallgeschichten. Mit den Fingern im weichen Fell und frischer Südtiroler Bergluft in der Nase lassen sich kleine Alltagsorgen ganz einfach von der Seele streicheln. Ob Baby-Kaninchen, Küken, Kätzchen oder Kälbchen, Fohlen oder Lämmer: Auf den Bauernhöfen der Marke „Roter Hahn“ scheint die Auswahl an Schmusepartnern endlos. Die beruhigende Wirkung der Tiere ist sogar wissenschaftlich bewiesen. Allein die Berührung bewirkt den Ausstoß von Glückshormonen und

das Herunterfahren von Stress durch unser Gehirn. Wer etwas mehr Action sucht, hilft dem Bauern im Stall. Dort erhalten kleine Entdecker eine eigene Ausrüstung mit Gummistiefeln sowie Schürze und lernen, wie die Gastgeber-Familie zu ihren hofeigenen Produkten kommt. Für wen das Glück der Erde auf dem Rücken der Pferde liegt, der hat die Qual der Wahl aus 35 „Roter Hahn“-Höfen mit Reitmöglichkeit. Besonders beliebt sind dabei die in Südtirol heimischen Haflinger, eine robuste und freundliche Kleinpferderasse. www.roterhahn.it

Foto (download): Behutsam lernen neugierige Kinderhände die frisch „geschlüpften“, tierischen Bewohner der „Roter Hahn“-Höfe in Südtirol kennen. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle

Pressekontakt

Jessica Thalhammer

+49 8807 21490-15

jessica.thalhammer@hermann-meier.de

Marie-Christin Pieper

+49 8807 21490-24

mc.pieper@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de